



## МЕНЮ

"15" марта 2023 г.

12-18 лет

**8 день**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200	36	23,4	32,7	485
		МОЛОКО СГУЩЕННОЕ	40	2,8	3,3	21,5	127
2021	8	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	0,4		10,5	44
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО)	100	0,4	0,4	9,8	47
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	95
<b>Итого</b>				<b>42,7</b>	<b>27,3</b>	<b>94,6</b>	<b>808</b>
Цена за единицу услуги "завтрак" - 100,00 руб.							
<b>Обед</b>							
2011	55	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ	100	1,5	6,1	6,6	88
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	250	6,4	4,5	18,5	140
2022	3т	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ ТУШЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ С ЛУКОМ	100	9	8,1	9,6	151
2012	151	КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ	180	4,3	7,2	24,6	188
2008	411	КИСЕЛЬ	200	0,1	0,1	27,9	113
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,6	0,4	30,1	142
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	4	0,5	25,4	122
<b>Итого</b>				<b>29,9</b>	<b>26,9</b>	<b>142,7</b>	<b>944</b>
Цена за единицу услуги "обед" - 120,00 руб.							
<b>Полдник</b>							
2011	428	БУЛОЧКА ШКОЛЬНАЯ	50	4,4	1,7	30	152
2011	386	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ЙОГУРТ)	220	6,2	5,5	9,9	124
2011	338	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (БАНАН)	100	1,5	0,5	21	96
<b>Итого</b>				<b>12,1</b>	<b>7,7</b>	<b>60,9</b>	<b>372</b>
Цена за единицу услуги "полдник" - 77,90 руб.							
<b>Всего</b>				<b>84,7</b>	<b>61,9</b>	<b>298,2</b>	<b>2124</b>

Повар Шенкаренко (Н.Н. Шенкаренко)